CROER DO

Carbón vegetal

CARACTERÍSTICAS

Croer DO es el producto resultante de la carbonización total de la cáscara de coco, mediante pirólisis controlada. Se caracteriza por tener una gran cantidad de micro y mesoporos adecuados para la eliminación de moléculas pequeñas.

APLICACIÓN

Las aplicaciones de **Croer DO** están encaminadas a:

- Eliminar aromas de reducción en vinos y mostos.
- Eliminar olores en vinagres.
- Eliminar olores en aguas residuales.
- Desodorizar aceites y grasas.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

La aplicación de **Croer DO** tiene efecto desodorante, así como la eliminación de compuestos contaminantes.

DOSIS

Vino **5 - 10 g/hl**

Dosis máxima autorizada: 100 g/hl

Se recomienda ajustar la dosis de sulfuroso libre antes de efectuar el tratamiento.

MODO DE EMPLEO

1. Disolver **Croer DO** en 2 veces su peso en el producto a tratar.
2. Incorporar la disolución al volumen total del producto a tratar mediante bomba, hasta completa homogeneización.
3. Dejar actuar durante 2 horas, hasta decantación.
4. Filtrar el producto para eliminar el carbón que ha quedado en suspensión.

COMPOSICIÓN

Carbón de cáscara de coco.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Contenido en carbono [%]	>75
I.Iodo [mg/g]	750 - 1000
pH	8 - 10
Cenizas [%]	< 10
Humedad [%]	< 10
Diámetro medio [µm]	15 - 35
Sílice	ausencia

ASPECTO FÍSICO

Polvo negro.

PRESENTACIÓN

Sacos de 10 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.
Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.